CE

thermoport®

- Ein patentiertes System von Rieber, das mehr als nur transportiert
- Zum Kühlen / Warmhalten / Regenerieren / Kochen – oder mehreres zugleich
- Verschiedene thermoport® - Ausführungen in Kunststoff und Edelstahl

Originalbetriebsanleitung

Rieber

Edition 28.05.2010

1. Vorwort

Diese Anleitung enthält wichtige Informationen, um das Produkt sicher und sachgerecht zu benutzen.

WICHTIG

Schützen Sie sich vor Gefahren und vermeiden Sie Schäden an Ihrem Produkt.

- Lesen Sie unbedingt die Betriebsanleitung vor dem ersten Benutzen.
- Bewahren Sie die Betriebsanleitung auf und geben Sie diese einem eventuellen Nachbesitzer weiter.

Eine kompakte Anleitung, alternativ zu etlichen Anleitungen für diese Produktvarianten, die gleichartige Funktionen aufweisen, ist ein oft geäußerter Wunsch unserer Kunden.

Sollte aus Ihrer Sicht irgendein Defizit vorliegen, dann teilen Sie uns das bitte ohne zu zögern umgehend mit. Mit Ihrer Hilfe bemühen wir uns, noch besser zu werden.

Adresse des Herstellers:

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
72770 Reutlingen
Germany

Internet www.rieber.de
E-Mail info@rieber.de
Tel +49 7121 518-0
FAX +49 7121 518-300

Inhalt

1. Vorwort ... 2
2. Produktbeschreibung ... 4
2.1 Kurzvorstellung der Geräte ... 4
2.2 Benennung der Teile ... 4
2.3 Bedien- und Anzeigeelemente ... 5
2.4 Produktdaten ... 5
3. Verwendungszweck ... 6
3.1 Zutreffend für thermoport® ... 6
3.2 thermoport® hybrid 140 und hybrid 200 ... 6
3.3 thermoport® mit regelbarer Umluftheizung ... 7
3.4 thermoport® mit Umluftheizung nicht regelbar ... 7
3.5 thermoport® Toplader mit Heizung, nicht regelbar ... 7
3.6 thermoport® mit regelbarer Kühlung ... 7
4. Allgemeine Sicherheitshinweise ... 7
4.1 Grundsätze ... 7
4.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten ... 8
4.3 Warnhinweise und Symbolerklärung ... 8
4.4 Gerätespezifische Sicherheitshinweise ... 9
4.4.1 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen ... 9
4.4.2 Gefahren durch Elektrizität ... 9
4.4.3 Gefahren durch instabile Lage ... 10
4.4.4 Gefahren durch heiße Oberflächen, Verbrennungen ... 10
4.4.5 Sachschaden bei Transport vermeiden ... 11
4.5 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften ... 11
4.6 Verhalten im Notfall ... 11
5. Vor dem ersten Benutzen ... 11
5.1 Transport ... 11
5.1.1 Transportschäden prüfen/abwickeln ... 11
5.1.2 Auspacken ... 11
5.1.3 Verpackungsmaterial entsorgen ... 12
5.1.4 Gerät reinigen ... 12
5.2 Inbetriebnahme / Wiederinbetriebnahme ... 12
5.2.1 Voraussetzungen ... 12
5.2.2 Gilt für alle heizbaren thermoporte ... 12
5.2.3 thermoport® mit regelbarer Kühlung ... 12
6. Gebrauch der Bedienungseinheiten ... 13
6.1 Gebrauch der thermoport® hybrid ... 13
6.1.1 Die Bedienungseinheit des thermoport® hybrid ... 13
6.1.2 Bedienen ... 14
6.1.3 Besonderheit des thermoporthybrid® 200 ... 20
6.2 Gebrauch des thermoport® mit regelbarer Umluftheizung ... 20
6.3 Gebrauch des thermoport® mit Umluftheizung, nicht regelbar ... 20
6.4 Gebrauch des thermoport® Toplader mit Heizung, nicht regelbar ... 21
6.5 Gebrauch des thermoport® mit regelbarer Kühlung ... 21
6.6 Die Bedienungseinheit des thermoport® ... 22
7. Allgemeine Hinweise zur Bedienung ... 23
7.1 Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein ... 23
7.2 Vor der Benutzung ... 23
7.3 Nach der Benutzung ... 24
8 Reinigung, Wartung und Pflege ... 24
8.1 Vermeiden Sie Gefahren durch heiße Teile sowie Oberflächen ... 24
8.2 Vermeiden Sie Gefahren durch Elektrizität ... 24
8.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus ... 25
8.4 Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen ... 25
8.5 Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen ... 26
8.6 Rollen reinigen ... 26
8.7 Dichtung(en) reinigen ... 26
8.8 Lüftungsgitter am Kühlmaschinenfach reinigen ... 26
8.9 Gerät trocken in Bereitschaft halten ... 27
9 Störung – was tun? ... 27
10. Haftung und Gewährleistung ... 27
11. Hinweise auf eingehaltene Normen, Gesetze, Richtlinien ... 28
12. Technische Daten ... 28

2. Produktbeschreibung

2.1 Kurzvorstellung der Geräte

thermoport® - zum Warmhalten, Kalthalten, Transportieren und Ausgeben von Speisen. In Kunststoff und Edelstahl.

thermoporthybrid® – zum Kochen, Backen, Regenerieren, Kühlen und Ausgeben von Speisen

2.2 Benennung der Teile

Hier werden beispielhaft Teile benannt, die anschließend für ein leichteres Verstehen wichtig sind.

1. Aufnahme zur Aufbewahrung des Elektrischen Anschlusssteckers
2. Stoßschutz
3. Verschleißleisten, auswechselbar
4. Rolle
5. Lüftungsgitter
6. Typenschild

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Thermoporthybrid® 140</td>
<td>thermoport® mit regelbarer Umluftheizung</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>thermoport® mit regelbarer Umluftheizung</td>
<td>thermoport® mit Umluftheizung, nicht regelbar</td>
</tr>
</table>

thermoport® Toplader mit Heizung, nicht regelbar	thermoport® Toplader mit Heizung, nicht regelbar
thermoport® mit regelbarer Kühlung	thermoporthybrid® 200

2.3 Bedien- und Anzeigeelemente

7	Griff
8	Verschluss
9	Riegel
10	Wasserbehälter
11	Herausnehmbare Tür / Deckel
12	Herausnehmbare Heizung / Lüftung
13	Messfühler für die Kerntemperatur
14	Dampfschieber / Öffnung
15	Bedienungseinheit
16	Temperaturanzeige
17	Abdeckkappe / bedarfsweise verwenden
18	Iso - Raumteiler

2.4 Produktdaten

Die Produktdaten sind auf dem Typenschild (Bedienblende) angegeben.
Detaillierte Angaben zu Abmessungen, Bestell-Nummer, Zubehör:

Siehe Katalog

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Rieber Service in Ihrer Nähe.

3. Verwendungszweck

3.1 Zutreffend für thermoport®

Allgemein bestimmungsgemäß sind:

- Für mobilen Service in Catering, Hotellerie, Gastronomie; auch für den Care-Bereich und die Schulverpflegung.
- Zum neutralen, kalten oder warmen Transport, Bereithalten oder Ausgeben von Speisen.
- Zur Vermeidung von Verbrennungen an heißen Oberflächen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit bzw. bei Selbstbedienung nur unter ständiger Aufsicht zulässig.
- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung wie Schutzhandschuhe und vermeiden hiermit Verbrennungen an Händen und Armen im Bereich heißer Teile wie Teller, Menüschalen etc.
- Gebrauch nur durch unterwiesenen Erwachsene zulässig.

VORSICHT! Beim Transport von Thermoporten müssen Türen und Deckel verschlossen und verriegelt sein.

- Halten Sie die Hygieneanforderungen laut HACCP ein.

Verhindern Sie voraussehbaren Missbrauch:

WARNUNG! Betreiben Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt.

- Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Bereich.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf das Produkt.
- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen.
- Erhitzen Sie ausschließlich Speisen oder Geschirrteile.
- Nicht zum Heizen des Raumes betreiben.
- Verschieben und ziehen Sie das Produkt nicht über scharfe Kanten; ansonsten können die Rollen beschädigt werden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht bei widrigen örtlichen Fußboden-Verhältnissen. Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Rollenabrieb Streifen auf dem Fußboden entstehen oder Kratzer zum Beispiel durch Split-Einschlüsse in den Rollen. Fahrbare Geräte dürfen ausschließlich manuell bewegt werden. Ein maschinell unterstützter
  Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Schwellen oder kantigen Fugen auf dem Fußboden die Rollen beschädigt bzw. unbrauchbar werden.
- Transport, z.B. durch Gabelstapler oder Hubwagen ist nicht zulässig. Es besteht Verletzungsgefahr und die Gefahr, dass das Gerät beschädigt werden könnte.

3.2.thermoport® hybrid 140 und hybrid 200

Die spezielle Funktionstür mit getrennt steuerbaren Heizungen und Lüftern verleiht ihr die einzigartige Hybrideigenschaft.

Die elektronische Steuerung bietet die Wahl zwischen vier Betriebsarten sowie die Funktion Intervalldampfgaren.

Spezielle bestimmungsgemäße Verwendung:

- Zum Warmhalten und/oder Kühlen.
- Zum Garen — Kammertemperatur, Zeit und Dampf können eingestellt werden.
- Kerntemperatur — Kerntemperatur, Kammertemperatur und Dampf können eingestellt werden.
- Lüfter (passiv kühlen) — passive Kühlung durch Kühlpellets + Umluft
- Hybrid — oben passive Kühlung durch Kühlpellets und Umluft;
  unten können Kammertemperatur, Zeit und Dampf eingestellt werden.

- Kammertemperaturen — oben Kammertemperatur und Zeit können eingestellt werden; unten können Kammertemperatur, Zeit und Dampf eingestellt werden.
- Erwärmung bis maximal 140 °C. / 200 °C

3.3 thermoport® mit regelbarer Umluftheizung

Die Umluft bewirkt eine besonders gleichmäßige und schnelle Temperaturverteilung.

Spezielle bestimmungsgemäße Verwendung:

- Zum Warmhalten von Speisen mit erwärmter Umluft.
- Erwärmung bis 100 °C bei Typ 1000 - 3000/CN;
  Erwärmung bis 85 °C bei Typ 1000 K unit.

3.4 thermoport® mit Umluftheizung nicht regelbar

Spezielle bestimmungsgemäße Verwendung:

- Zum Warmhalten von Speisen mit erwärmter Umluft.
- Erwärmung bis 95 °C bei Typ 600 K / 1000 K / 6000 K.

3.5 thermoport® Toplader mit Heizung, nicht regelbar

Spezielle bestimmungsgemäße Verwendung:

- Zum Warmhalten von Speisen mit erwärmtem Wasser / Wasserdampf.
- Erwärmung bis 95 °C bei Typ 50 KB / 100 KB / 105.

3.6 thermoport® mit regelbarer Kühlung

Spezielle bestimmungsgemäße Verwendung:

- Zum Kühlhalten von Speisen.
- Kühlhalten bei +2 bis +8 °C.

4. Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert über Restrisiken und Gefahren bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Produktes. Es werden allgemein gültige und generell zu beachtende Sicherheitshinweise aufgeführt.
Handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

4.1 Grundsätze

Dieses Produkt entspricht dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln, trotzdem können Gefahren entstehen.

- Benutzen Sie das Produkt nur in einwandfreiem Zustand, unter Beachtung dieser Anleitung.
- Achten Sie in allen Phasen der Produktlebensdauer auf die möglichst sichere Integration des Produktes in seine Umgebung.
- Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Produkt.

4.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten

Arbeitsplatz

- **Halten Sie Ihren Arbeitsbereich sauber und aufgeräumt.** Unordnung und unbeleuchtete Arbeitsbereiche können zu Unfällen führen.
- Halten Sie Kinder und andere Personen während der Benutzung fern.

Elektrische Sicherheit

- **Der Anschlussstecker des Gerätes muss in die Steckdose passen. Der Stecker darf in keiner Weise verändert werden. Verwenden Sie keine Adapterstecker gemeinsam mit schutzgeerdeten Geräten.** Unveränderte Stecker und passende Steckdosen verringern das Risiko eines elektrischen Schlages.
- **Vermeiden Sie Körperkontakt mit geerdeten Oberflächen wie mit Rohren, Heizungen, Herden und Kühlschränken.** Es besteht ein erhöhtes Risiko durch elektrischen Schlag, wenn Ihr Körper geerdet ist.
- **Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern.** Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
- **Zweckentfremden Sie das Kabel nicht, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Fassen Sie immer am Stecker an. Halten Sie das Kabel fern von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder sich bewegenden Geräteteilen.** Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- **Wenn Sie mit einem Elektrogerät im Freien arbeiten, verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die auch für den Außenbereich zugelassen sind.** Die Anwendung eines für den Außenbereich geeigneten Verlängerungskabels verringert das Risiko eines elektrischen Schlages.

Sicherheit von Personen

- **Seien Sie aufmerksam, achten Sie darauf, was Sie tun, und gehen Sie mit Vernunft an die Arbeit mit einem Elektrogerät. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen.**
  Ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Gerätes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.
- **Vermeiden Sie eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter in der Position „AUS“ ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Wenn Sie das Gerät eingeschaltet an die Stromversorgung anschließen, kann dies zu Unfällen führen.**

Sorgfältiger Umgang und Gebrauch von Elektrogeräten

- **Benutzen Sie kein Elektrogerät, dessen Schalter defekt ist.** Ein Elektrogerät, das sich nicht mehr ein- oder ausschalten lässt, ist gefährlich und muss repariert werden.
- **Bewahren Sie unbenutzte Elektrogeräte außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie Personen das Gerät nicht benutzen, die mit diesem nicht vertraut sind oder diese Anweisungen nicht gelesen haben.** Elektrogeräte sind gefährlich, wenn sie von unerfahrenen Personen benutzt werden.
- **Pflegen Sie das Gerät mit Sorgfalt. Kontrollieren Sie, ob bewegliche Geräteteile einwandfrei funktionieren und nicht klemmen, ob Teile gebrochen oder so beschädigt sind, das die Funktion des Gerätes beeinträchtigt ist. Lassen Sie beschädigte Teile vor dem Einsatz des Gerätes reparieren.** Viele Unfälle haben ihre Ursache in schlecht gewarteten Elektrogeräten.
- **Verwenden Sie Elektrogerät, Zubehör usw. entsprechend diesen Anweisungen und so, wie es für diesen speziellen Gerätetyp vorgeschrieben ist. Berücksichtigen Sie dabei die Arbeitsbedingungen und die auszuführende Tätigkeit. Der Gebrauch von Elektrogeräten für andere als die vorgesehenen Anwendungen** kann zu gefährlichen Situationen führen.

Service

- **Lassen Sie das Gerät nur von qualifiziertem Fachpersonal und nur mit Originalersatzteilen reparieren.** Damit wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Gerätes erhalten bleibt.

4.3 Warnhinweise und Symbolerklärung

Die Signalworte GEFAHR - WARNUNG - VORSICHT klassifizieren den möglichen Gefahrengrad der Körperverletzung in einer konkreten Situation. Verletzungen sind bei Einhaltung der angegebenen Verhaltensregel vermeidbar.

Das Symbol Warndreieck symbolisiert eine ‚Allgemeine Gefahr'.

GEFAHR!

weist auf eine unmittelbar drohende Gefahr hin.

Die Missachtung des Warnhinweises führt zu schwerer Körperverletzung oder Tod.

WARNUNG!

weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin.

Die Missachtung des Warnhinweises kann zu schwerer Körperverletzung oder Tod führen.

VORSICHT!

weist auf eine möglicherweise schädliche Situation hin.

Die Missachtung des Warnhinweises kann zu leichter Körperverletzung führen.

Spezielle Warnsymbole

Einige Gefahrenarten werden durch spezielle Symbole dargestellt.

Elektrischer Strom

Verbrennungsgefahr oder Verbrühungsgefahr

Schutzhandschuhe tragen

Brandgefahr

ACHTUNG

weist auf möglichen Sachschaden hin, die keinen Personenschaden einschließt.

Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.

4.4 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert über allgemeine produktspezifische Sicherheitshinweise der Geräte dieser modularen Produktreihen. Weitere handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

4.4.1 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

- Das Produkt hat eine Sicherheitsausschaltung.
  Bei defekter Regelung schaltet das Produkt sich selbst ab.

- Zur Erhöhung der Sicherheit wird empfohlen, dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

4.4.2 Gefahren durch Elektrizität

WARNUNG!

Elektrogefahren bei fehlerhaftem elektrischen Anschluss möglich.

- Die Inbetriebnahme ist nur durch eine elektrotechnisch unterwiesene Person oder eine Elektrofachkraft zulässig.
- Prüfen Sie die Netzspannung, Stromart und Anschlussleistung. Kontrollieren Sie die Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Typenschild.
- Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.
- Die Kabelführung ist so zu wählen, dass es zu keiner Quetschung und Überhitzung des Anschlusskabels kommen kann.

WARNUNG!

Brandgefahr infolge Wärmestaus möglich.

- Wickeln Sie das Kabel von der Kabeltrommel ab, um einen möglichen Wärmestau bzw. Kabelbrand zu verhindern. Die Kupplung muss spritzwassergeschützt sein, aus Gummi bestehen oder mit Gummi überzogen sein. Der Querschnitt der Leitung muss entsprechend der Leistungsaufnahme der Module dimensioniert sein.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes.

GEFAHR!

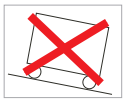
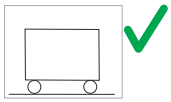
Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Produkt, den Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden.

4.4.3 Gefahren durch instabile Lage

WARNUNG!

- Sichern Sie das Produkt gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den zwei Feststellern.
- Stellen Sie das Produkt nur auf ebenen Flächen ab.

4.4.4 Gefahren durch heiße Oberflächen, Verbrennungen

WARNUNG!

Im Bereich der Heizung und des Umfeldes kann man sich an den heißen Oberflächen an Händen und Armen verbrennen.
Wenn beim Warmhalten von Speisen die Tür oder der Deckel vom Gerät abgenommen wird, besteht die Gefahr, dass heißer Wasserdampf entweicht und Verbrühungen verursacht.

- Tragen Sie Schutzhandschuhe.
- Öffnen Sie Türen und Deckel vorsichtig.
- Halten Sie brennbare Stoffe fern.
- Halten Sie Unbefugte fern.
- Betreiben Sie das Produkt nie unbeaufsichtigt.

- Verwenden Sie nur Gastronormbehälter aus hitzebeständigem oder nicht brennbarem Material, ansonsten besteht Brandgefahr.

4.4.5 Sachschaden bei Transport vermeiden

ACHTUNG

Durch unsachgemäßen Transport kann das Gerät beschädigt werden.

- Lösen Sie die elektrische Anschlussleitung.
- Nehmen Sie die Zubehörteile ab und transportieren diese separat.
- Beachten Sie bei verfahrbaren Geräten die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm.

4.5 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften

Neben dieser Betriebsanleitung gelten für den Betrieb von Küchenstationen noch eine Reihe von Unfallverhütungs- und sonstigen Vorschriften; beispielsweise die Hygieneanforderungen die HACCP-Bestimmungen.

4.6 Verhalten im Notfall

Erste Hilfe bei Verbrennungen und Verbrühungen sowie Stromschlag:

- Informieren Sie sich hierzu vor der Inbetriebnahme des Gerätes.
- Deponieren Sie die Utensilien für den Notfall mitsamt Anleitungen in leicht erreichbarer Nähe am Einsatzort.

Anwendertipp

- Informieren Sie sich ausführlich anhand der firmeninternen Betriebsanweisung. Merken Sie sich die Verhaltensregeln.
- Wir empfehlen halbjährlich wiederholende Übungen für den Notfall.

5. Vor dem ersten Benutzen

5.1 Transport

5.1.1 Transportschäden prüfen/abwickeln

- Inspizieren Sie das Gerät unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden per Sichtkontrolle.
- Dokumentieren Sie möglichen Transportschaden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief.
- Schäden durch den Transporteur bestätigen lassen mit Unterschrift.
- Entscheiden Sie: Gerät behalten und Schäden mit dem Frachtbrief reklamieren oder Gerät nicht annehmen.
- Durch diese Vorgehensweise ist eine ordnungsgemäße Schadensregulierung sichergestellt.

5.1.2 Auspacken

- Entfernen Sie Verpackungsrückstände. Beachten Sie hierbei produktspezifische Instruktionen laut Beipackzettel / Aufkleber am Gerät.
- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen. Nicht reißen oder schneiden.
- Lieferumfang anhand Beipackzettel prüfen.
- Eventuell vorhandene Schutzfolien am Gerät entfernen.

5.1.3 Verpackungsmaterial entsorgen

- Verpackungsmaterial umweltgerecht und ordnungsgemäß entsorgen.

5.1.4 Gerät reinigen

- Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät gründlich.
  Mit einem feuchten Lappen reinigen und mit einem sauberen Tuch trocken abreiben. Das Zubehör spülen.

Siehe „Reinigung und Pflege“ auf Seite 24ff

5.2 Inbetriebnahme / Wiederinbetriebnahme

5.2.1 Voraussetzungen

- Das Gerät weist keine Defekte oder sichtbare Schäden auf.
- Das Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken.

ACHTUNG

Wenn Schutzfolien oder wärmeempfindliche Gegenstände am Gerät sind, können diese beim Erhitzen das Gerät beschädigen.

- Stellen Sie sicher, dass sich am Gerät keine Schutzfolien befinden.

Die mechanischen Aufstellbedingungen sind einzuhalten

- Der Aufstellplatz muss wagerecht sein. Der Aufstellplatz muss tragfähig für das Gerät sein.
- Die Rollen müssen mittels Feststellern gegen unbeabsichtigtes Wegrollen gesichert werden.
- Ein Mindestabstand zu Wänden ist einzuhalten, damit beim Einsetzen/Herausnehmen von Speisen nicht die Gefahr besteht, dass Finger, Kleidung etc. nicht eingeklemmt werden.

Die gültigen elektrotechnischen Vorschriften sind einzuhalten

- Vor der Inbetriebnahme ist die Netzspannung und Stromart zu prüfen.

Hierbei ist die Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Typenschild zu prüfen.

- Die elektrotechnischen Vorschriften wie nach VDE 0100 ff. sowie die technischen

Anschlussbedingungen des Elektrizitäts- Versorgungsunternehmens sind zu beachten.

- Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.

5.2.2 Gilt für alle heizbaren thermoporte

Die Heizungsart ist auf jedem Gerät gekennzeichnet – Trocken Heizen oder mit Wasserdampf, sowie die Wasserfüllmenge. Heizen Sie den neuen Thermoport einmal vor.

5.2.3 thermoport® mit regelbarer Kühlung

ACHTUNG

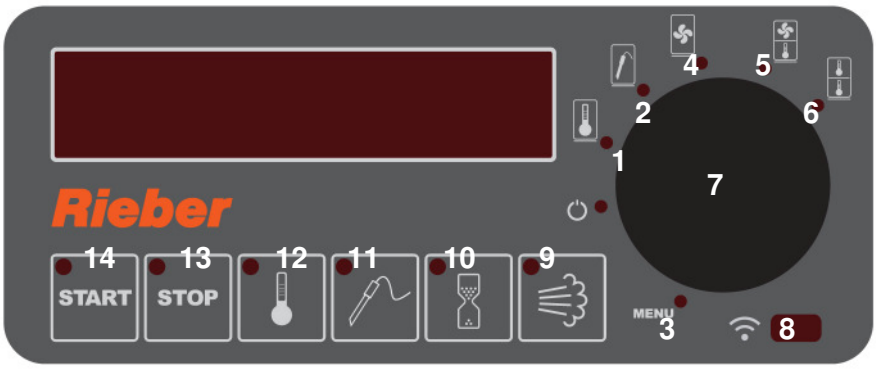
Nach dem Transport eines elektrisch kühlbaren Gerätes muss sich die Kühlflüssigkeit erst sammeln, ansonsten kann das Gerät beschädigt werden.

- Lassen Sie das Gerät nach dem Transport zumindest eine Stunde in der korrekten Lage ruhig stehen. Erst danach einschalten.

6. Gebrauch der Bedienungseinheiten

6.1 Gebrauch der thermoport® hybrid

6.1.1 Die Bedienungseinheit des thermoport® hybrid



Programme

1 Garen
2 Kerntemperatur
3 Menü
4 Lüfter
5 Hybrid
6 Zwei Kammertemperaturen

Bedienteil

7 Drehregler
8 Infrarotschnittstelle

Funktionstasten

9 Dampf
10 Zeit
11 Kerntemperatur
12 Kammertemperatur

13 STOP
14 START

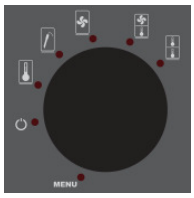
	Programm 1: Garen Kammertemperatur, Zeit und Dampf können eingestellt werden.
	Programm 2: Kerntemperatur Kerntemperatur, Kammertemperatur und Dampf können eingestellt werden.
	Programm 3: Lüfter (passiv kühlen) Passive Kühlung durch Kühlpellets + Umluft
	Programm 4: Hybrid Oben: passive Kühlung durch Kühlpellets und Umluft. Unten: Kammertemperatur, Zeit und Dampf können eingestellt werden.
	Programm 5: Zwei Kammertemperaturen Oben: Kammertemperatur und Zeit können eingestellt werden. Unten: Kammertemperatur, Zeit und Dampf können eingestellt werden.
	Programm 6: Menü Abgespeicherte Programme können ausgewählt werden.

6.1.2 Bedienen

Allgemein

Gerät einschalten

- Zum Heizen mit Wasser / Dampf füllen Sie vorab Wasser ein.
- Anschlussstecker einstecken.
  - Anzeige Standby leuchtet.



Am Drehregler (7) drehen bis die Anzeige für das gewünschte Programm leuchtet.

Den Drehregler drücken, um gewünschtes Programm zu öffnen.

- Die entsprechende Anzeige leuchtet.

Über die Funktionstasten können, je nach gewünschtem Programm Kammertemperatur, Kerntemperatur, Zeit und Dampf eingestellt werden.

- Entsprechende Anzeigen auf den Funktionstasten blinken.

Funktionstaste Kammertemperatur

Während des Betriebs:

- Die Ist-Kammertemperatur wird angezeigt.

LED blinkt:

- Durch Drücken der Funktionstaste erscheint der Soll-Wert.

Einstellen der Soll-Kammertemperatur:

Die Funktionstaste (12) gleichzeitig drücken und halten. Mittels Drehen des Drehreglers (7) die Soll-Kammertemperatur einstellen.

Die Funktionstaste loslassen.

- Der eingestellte Wert wird automatisch gespeichert.

Abrufen der Soll-Kammertemperatur:

Die Funktionstaste Kammertemperatur drücken.

- Die Solltemperatur wird angezeigt.
- Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display wieder die Ist-Kammertemperatur.

Funktionstaste Kerntemperatur

Während des Betriebs:

- Die Ist-Kerntemperatur wird angezeigt.

LED blinkt:

- Durch Drücken der Taste erscheint der Soll-Wert.

Einstellen der Soll-Kerntemperatur:

Die Funktionstaste (11) gleichzeitig drücken und halten. Mittels Drehen des Drehreglers die Soll-Kerntemperatur einstellen.

Die Funktionstaste loslassen.

- Der eingestellte Wert wird automatisch gespeichert.

Abrufen der Soll-Kerntemperatur:

Die Funktionstaste Kerntemperatur drücken.

- Die Solltemperatur wird angezeigt.

- Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display wieder die Ist-Kerntemperatur

Funktionstaste Zeit

Während des Betriebs:

- Die Ist-Zeit wird angezeigt.

LED blinkt:

- Durch Drücken der Taste erscheint der Soll-Wert.

Soll-Zeit einstellen:

Die Funktionstaste Zeit (10) gleichzeitig drücken und halten. Durch Drehen des Drehreglers die Soll-Zeit verstellen.
Bei Endlosbetrieb „--“ einstellen.

Die Funktionstaste loslassen.

- Der eingestellte Wert wird automatisch gespeichert.

Sollwert abrufen:

Die Funktionstaste Zeit drücken.

- Die Soll-Zeit wird angezeigt.
- Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display wieder die Ist-Zeit.

Funktionstaste Dampf

Während des Betriebs:

- Die Dampfstufe wird angezeigt.

LED blinkt:

- Durch Drücken der Taste erscheint der Soll-Wert.

Dampfstufe einstellen:

Die Funktionstaste Dampf (9) gleichzeitig drücken und halten.
Bei Dampf Aus ‚0‘ einstellen.

Die Funktionstaste loslassen.

- Der eingestellte Wert wird automatisch gespeichert.

START - Taste

Programme starten:

START - Taste (14) drücken.

- Das gewählte Programm startet mit den gespeicherten Einstellungen.

STOP - Taste

Funktionen neu einstellen:

STOP - Taste (13) drücken und circa 5 Sekunden halten.

- Zurück zu den Funktionen. Diese können, wie oben beschrieben, neu eingestellt werden. Hierbei wird das laufende Programm nicht unterbrochen.

Programme beenden:

STOP - Taste nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten:

- Zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.

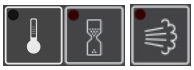
Standby - Modus einschalten:

STOP - Taste nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten:

- Gerät wechselt in den Standby - Modus.

Programm 1: Garen

- Die Anzeigen der Funktionstasten Kammertemperatur, Zeit und Dampf blinken (blinken = änderbar).



Kammertemperatur, Zeit und Dampf einstellen.

START - Taste drücken.

- Das Programm ‚Garen' startet mit den gespeicherten Einstellungen.

STOP - Taste drücken und circa 5 Sekunden halten:

- Zurück zu den Funktionen. Diese können neu eingestellt werden. Hierbei wird das laufende Programm nicht unterbrochen.

STOP - Taste nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten:

- Zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.

STOP - Taste nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten:

- Gerät wechselt in den Standby - Modus.

Programm 2: Kerntemperatur

- Die Anzeigen der Funktionstasten Kerntemperatur, Kammertemperatur, Zeit und Dampf blinken (blinken = änderbar).

Kerntemperatur, Kammertemperatur, Zeit und Dampf einstellen.

START - Taste drücken.

- Das Programm ‚Garen' startet mit den gespeicherten Einstellungen.

STOP - Taste drücken und circa 5 Sekunden halten:

- Zurück zu den Funktionen. Diese können neu eingestellt werden. Hierbei wird das laufende Programm nicht unterbrochen.

STOP - Taste nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten:

- Zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.

STOP - Taste nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten:

- Gerät wechselt in den Standby - Modus.

Programm 3: Lüfter

- Legen Sie Kühlpellets ein, ansonsten kann nicht gekühlt werden.

Passive Kühlung durch Umluft + Kühlpellets.

- Der Umluftbetrieb beginnt beim Starten dieses Programms.
- Im Display wird die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

STOP - Taste drücken und circa 5 Sekunden halten:

- Zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.

STOP - Taste nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten:

- Gerät wechselt in den Standby - Modus

Programm 4: Hybrid

- Legen Sie den Iso - Raumteiler ein.
- Legen Sie im oberen Fach oben Kühlpellets ein, ansonsten kann nicht gekühlt werden.

- Oben: Passive Kühlung durch Umluft und Kühlpellets.
- Unten: Kammertemperatur, Zeit und Dampf können eingestellt werden.

- Die Anzeige auf der Funktionstaste Zeit blinkt (blinken = änderbar).

Zeit einstellen.

- Für oben:
  Passive Kühlung durch Umluft + Kühlpellets.
  Der Umluftbetrieb beginnt beim Starten dieses Programms.
- Für unten:
  Die Anzeigen auf den Funktionstasten Kammertemperatur und Dampf blinken (blinken = änderbar).

Temperatur, Zeit und Dampf einstellen.

START - Taste drücken.

- Das gewählte Programm startet mit den gespeicherten Einstellungen.

STOP - Taste drücken und circa 5 Sekunden halten:

- Zurück zu den Funktionen. Diese können neu eingestellt werden. Hierbei wird das laufende Programm nicht unterbrochen.

STOP - Taste nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten:

- Zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.

STOP - Taste nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten:

- Gerät wechselt in den Standby - Modus.

Programm 5: 2 Kammertemperaturen

- Legen Sie den Iso - Raumteiler ein.
-

Beim Programm „2 Kammertemperaturen“ wird über die Funktionstaste Kerntemperatur die untere Kammertemperatur eingestellt.

- Die Anzeige auf der Funktionstaste Zeit blinkt (blinken = änderbar).

Zeit einstellen.

- Für oben:
  Die Anzeige auf der Funktionstaste Kammertemperatur blinkt (blinken = änderbar).

Temperatur einstellen.

- Für unten:
  Die Anzeigen auf den Funktionstasten Kerntemperatur und Dampf (nur unten möglich) blinken (blinken = änderbar).

Untere Kerntemperatur einstellen:

Funktionstaste Kerntemperatur drücken.

- Die Einstellung funktioniert wie über die Funktionstaste Temperatur.

Dampf einstellen (Dampf nur für untere Kammer).

Start-Taste drücken.

- Das gewählte Programm startet mit den gespeicherten Einstellungen.

STOP - Taste drücken und circa 5 Sekunden halten:

- zurück zu den Funktionen. Diese können neu eingestellt werden. Hierbei wird das laufende Programm nicht unterbrochen.

STOP - Taste nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten:

- zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.

STOP - Taste nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten:

- Gerät wechselt in den Standby Modus.
-

Programm 6: Menü (gespeicherte Menüs abrufen)

- Im Display blinkt Menü Nr. X.

Durch Drehen des Drehreglers gewünschtes Menü Nr. Y auswählen.

- Die Anzeige des Programmsymbols von Menü Nr. Y blinkt.

Den Drehregler drücken, um gewünschtes Menü Nr. Y zu öffnen.

Start-Taste drücken.

- Menü Nr. Y startet (abgespeichertes Menü Nr. 1, 2 , 3, 4 oder 5 mit den dazu vorgenommenen Einstellungen).

STOP - Taste drücken und circa 5 Sekunden halten:

- zurück zu den Funktionen des Programms, welches unter Menü Nr. Y

abgespeichert wurde. Diese können neu eingestellt werden.

- Das abgespeicherte Menü Nr. Y wird nicht überschrieben, die geänderten Einstellungen werden einmalig durchgeführt.
- Hierbei wird das laufende Programm nicht unterbrochen.

STOP -Taste nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten: zurück zur Programmauswahl.

- Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.

STOP - Taste nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten:

- Gerät wechselt in den Standby Modus.

Speichern eines Menüs

- Gewünschtes Programm wie beschrieben einstellen.
- Drehregler circa 3 Sekunden drücken.

  Im Display blinkt die nächste freie Menü Nr.
- Mit Drehregler die gewünschte Menü Nr. wählen.

  Eine bereits belegte Menü Nr. ist durch „*“ gekennzeichnet.
- Den Drehregler drücken, um eingegebene Programmeinstellungen unter der gewünschten Menü Nr. XX zu speichern. Es können 31 verschiedene Menüs abgespeichert werden.
-

Vorgespeicherte Menüs

Menü	Funktion	Kammer-temperatur	Zeit (min)	Dampf	Kern-temperatur	Bemerkungen
1	Regenerieren	140° C	90	2		Cook & Chill
2	Regenerieren	140° C	15	1		Hotellerie
3	Garen	40° C	60	2		Reis
4	Garen	40° C	75	0		Schwein
5	Kerntemperatur	85° C		0	58° C	Roastbeef
6	Kerntemperatur	130° C		0	50° C	Putenbrust
7	Hybrid	80° C oben passiv unten				Warm/Kaltausgabe
8	2 Kammer	80° C oben 140° C unten	90	1		Warmhalten Regenerieren
9	2 Kammer	120° C oben passiv unten				Garen Warmhalten
10	Umluft	passiv				Pellets

6.1.3 Besonderheit des thermoporthybrid® 200

Türverschluss:

Der Türverschluss des thermoporthybrid 200 ist aus Sicherheitsgründen zweistufig ausgelegt:

- Beim ersten Ziehen am Verschlusshebel geht die Tür ca. 1 cm weit auf. Jetzt kann eventuell vorhandener Überdruck in Form von heißer Luft oder Dampf entweichen.
- Beim zweiten Ziehen am Verschlusshebel lässt sich die Türe komplett öffnen.

Beladung:
Eine Tabelle mit Hinweisen zur optimalen Beschickung des thermoport hybrid 200 finden Sie im Internet unter: www.Rieber.de / Service Center / Bedienungsanleitungen

6.2 Gebrauch des thermoport® mit regelbarer Umluftheizung

Es gibt 2 Umluftheizungen für thermoport.

Die links dargestellte Heizung bis 100°C passt nur für die Edelstahl thermoport® und nicht für thermoport® Unit

Die rechts dargestellte Heizung bis 85°C passt für alle thermoport®.

- Schließen Sie den thermoport® elektrisch an.
- Starten Sie die Heizung. (siehe hierzu auf Seite 22: Die Bedienungseinheit des Thermoport)

  Nach circa 30 Minuten ist die Betriebstemperatur bei geschlossener Tür / Deckel erreicht.

6.3 Gebrauch des thermoport® mit Umluftheizung, nicht regelbar

- Schließen Sie den thermoport® elektrisch an.

  Nach circa 30 Minuten ist die Betriebstemperatur von circa 85°C bei geschlossener Tür / Deckel erreicht.

6.4 Gebrauch des thermoport® Toplader mit Heizung, nicht regelbar

- Wasser einfüllen; 20 mm hoch bzw. 2 Liter, nicht mehr!
- Elektrisch anschließen.

  Nach circa 30 Minuten ist die Betriebstemperatur von circa 95°C bei geschlossener Tür / Deckel erreicht.

6.5 Gebrauch des thermoport® mit regelbarer Kühlung

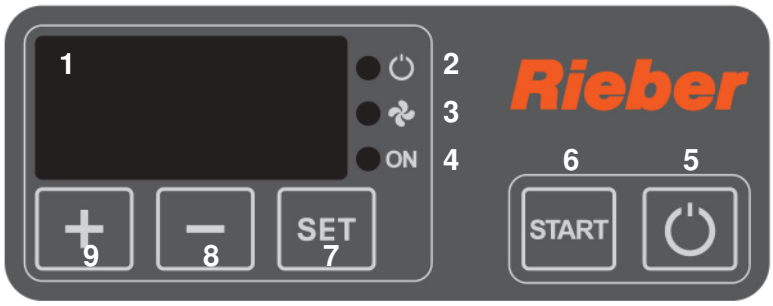
Das Gerät verfügt über keine Abtaufunktion.

ACHTUNG

Nach dem Transport eines elektrisch kühlbaren Gerätes muss sich die Kühlflüssigkeit erst sammeln, ansonsten kann das Gerät beschädigt werden.

- Ein in der korrekten Lage (stehend) transportiertes Gerät kann umgehend eingeschaltet werden.
- Ansonsten lassen Sie das Gerät zumindest eine Stunde in der korrekten Lage ruhig stehen. Erst danach einschalten.

6.6 Die Bedienungseinheit des thermoport®



Anzeige

1 Display
2 Standby
3 Lüfter
4 Heizung / Kühlung

Funktionstasten

5 Standby
6 START
7 SET
8 Minus
9 Plus

Gerät einschalten

- Anschlussstecker einstecken.

  Anzeige Standby (2) leuchtet.

Standby - Taste (5) drücken.

- Anzeige Lüfter (3) leuchtet. Lüfter läuft.
- Display zeigt die Ist-Temperatur.

SET - Taste (7) gedrückt halten und über + - Taste die Soll-Temperatur einstellen.

SET - Taste loslassen.

- Es erscheint wieder die Ist-Temperatur im Display.
- Die Einstellung bleibt gespeichert, auch nach längerem spannungsfreien Betriebszustand.

START - Taste (6) drücken.

- Anzeige Heizung / Kühlung (4) ON leuchtet.
- Gerät temperiert bis die Soll-Temperatur erreicht ist.

Gerät ausschalten

START - Taste (6) drücken.

- Temperierung schaltet ab.
- Anzeige Heizung / Kühlung (4) ON erlischt.
- Lüfter läuft nach bis zum Standby Modus.

Standby - Taste (5) drücken.

- Display erlischt.
- Anzeige Lüfter (3) erlischt. Lüfter stoppt.

- Anzeige Standby (2) leuchtet.
- Gerät ist ausgeschaltet.

7. Allgemeine Hinweise zur Bedienung

7.1 Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie das Produkt im sauberen und hygienisch einwandfreien Zustand.
- **Verbrennungsgefahr!** Fassen Sie keine heißen Teile an. Tragen Sie bedarfsweise persönliche Schutzausrüstung.

GEFAHR!
Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- Trennen Sie vor jeder Reinigung die Netzverbindung.
- Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsgitter.

- Trennen Sie bedarfsweise soweit möglich das Gerät vom Netz.
- Kontrollieren Sie Gerät und Anschlusskabel auf mögliche Beschädigungen.
- Reinigen Sie Elektrogeräte nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen.

- Verwenden Sie das Produkt je nach dem speziellen Verwendungszweck nur für vorgekühlte Speisen oder vorgewärmte Speisen.
- Kontrollieren Sie regelmäßig die Temperatur und die Einhaltung der Hygieneanforderungen laut HACCP. Die maximale Transport- und Warmhaltezeit beträgt 2 Stunden.
- Halten Sie das Produkt im sauberen und hygienisch einwandfreiem Zustand.

Für beste Isolierwirkung beachten:

- Möglichst keinen freien Raum im thermoport® lassen.
- Sofort nach dem Befüllen den thermoport® schließen und erst direkt vor der Ausgabe wieder öffnen.
- Nach der Entnahme die Tür / Deckel sofort wieder schließen.

7.2 Vor der Benutzung

Stellen Sie sicher, dass sich das Zubehör in funktionsfähigem Zustand befindet.

- Machen Sie sich mit der gerätespezifischen Bedienung vertraut.
- thermoport ® vorab temperieren.

Anwendertipp

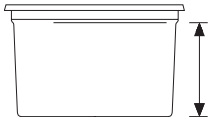
Zum Kühlen temperieren Sie den thermoport ® vorab im Kühlhaus oder schieben Kühlakkus ein.

Zum Warmhalten heizen Sie den thermoport ® stets vor.

Die empfohlene Vorheizzeit vor der Bestückung ist 30 Minuten bei geschlossener Tür / Deckel.

Warme Speisen:

- Mit 85°C in die Gastronorm - Behälter einfüllen; die Temperatur der Speisen sollte nicht unter + 65°C fallen.



- Gastronorm - Behälter zügig bis zum Stapelschuler - Rand befüllen.
  Nicht bis zum obersten Rand befüllen, damit der Deckel nicht auf den Speisen oder in der Soße liegt.
- Bei flüssigen Speisen die Gastronorm - Behälter mit wasserdichten Steckdeckeln mit umlaufender Silikondichtung verschließen.

Kalte Speisen:

- So kalt wie möglich in die Gastronorm - Behälter einfüllen; die Temperatur der Speisen sollte + 7°C nicht übersteigen.

7.3 Nach der Benutzung

- Reinigen Sie den thermoport ©.

8 Reinigung, Wartung und Pflege

Dieses Kapitel hilft bei der Einhaltung der Hygieneanforderungen. Lesen Sie zuvor sorgfältig das Kapitel „Allgemeine Sicherheitshinweise“.

8.1 Vermeiden Sie Gefahren durch heiße Teile sowie Oberflächen

WARNUNG!
Verbrennungsgefahr. Im Bereich heißer Oberfläche kann man sich an Händen und Armen verbrennen.

- Tragen Sie Schutzhandschuhe.
- Gerät abkühlen lassen.

8.2 Vermeiden Sie Gefahren durch Elektrizität

GEFAHR!

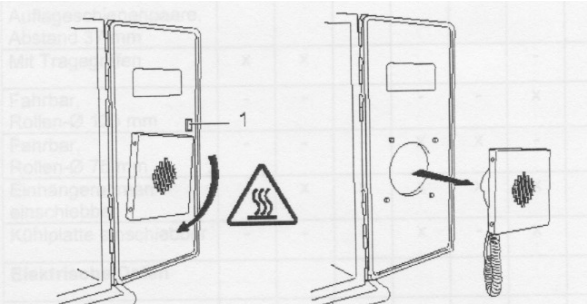
Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- Trennen Sie vor jeder Reinigung die Netzverbindung.
- Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Kochfläche, Bedienfeld oder Lüftungsgitter.
- Kontrollieren Sie das Gerät mitsamt Anschlusskabel auf mögliche Beschädigungen.
- Reinigen Sie Elektrogeräte nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen.
- **Lassen Sie das Gerät halbjährlich durch eine Elektrofachkraft** (Elektriker) **überprüfen**.
- Geräte mit Kühlung zumindest jährlich von einer Fachkraft für Kälteanlagen überprüfen lassen.

thermoporthybrid®

- Entnehmen Sie beim thermoporthybrid® bedarfsweise die Tür komplett.

thermoport® mit regelbarer Umluftheizung



- Betätigen Sie den Riegel. Das Heizelement mit beiden Händen bis in Endposition drehen und entnehmen.
- Stellen Sie beim späteren Wiedereinbau sicher, dass das Heizelement richtig eingerastet ist.
- Das Heizelement liegt umlaufend an der Tür an und die Blende des Heizelementes ist waagerecht.

thermoport ® Toplader mit Heizung, nicht regelbar

- Das Heizschwert kann mit einem Griff entnommen werden

8.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann das Gerät beschädigt oder sogar unbrauchbar werden.
Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- Beachten Sie beispielsweise ‚Nicht spülmaschinengeeignet' oder ‚Nicht mit Hochdruckreiniger reinigen'.
- Zerkratzen Sie nicht mit scharfkantigen Gegenständen die Oberfläche. Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel, wie zum Beispiel Backofenspray oder einen Schwamm mit kratzender Oberfläche.
- Verwenden Sie keine sand-, soda-, säure- chlorid - oder lösungsmittelhaltigen Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine sauren Reinigungsmittel. Reinigungsmittel dürfen auch keine Salz- oder Flusssäuren enthalten, da diese zu Verfärbungen der Oberflächen oder zum Durchrosten führen können.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Stahlbürsten.
- Verschmutzte Türdichtungen regelmäßig ausbauen und reinigen.

8.4 Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät mit einer heißen, milden Spülmittellösung. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Anwendertipp

- Zur Pflege von Edelstahl empfehlen wir Rieber-Pflegemittel für Edelstahl.

- Reinigt besonders gründlich und **sanft** und schafft strahlenden Glanz, pflegt und konserviert in einem.

8.5 Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät mit einer heißen, milden Spülmittellösung. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben.

8.6 Rollen reinigen

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung können die Rollen beschädigt werden.

- Reinigen Sie die Rollen nie mit einem Dampfstrahler, ansonsten kann zum Beispiel das Schmierfett aus dem Radlager herauslaufen.
- Zum Reinigen eignet sich eine heiße, milde Spülmittellösung. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trocken reiben.

8.7 Dichtung(en) reinigen

- Verschmutzte Türdichtung(en) ausbauen und reinigen, mindestens 1 mal wöchentlich
- Zum Reinigen eignet sich eine heiße, milde Spülmittellösung. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trocken reiben.

8.8 Lüftungsgitter am Kühlmaschinenfach reinigen

WARNUNG!

Brandgefahr. Fusseln im Lüftungsbereich können einen Wärmestau bewirken und hierdurch einen Brand bewirken.

- Lüftungsgitter am Kühlmaschinenfach mindestens einmal monatlich reinigen!

Ansicht auf die Geräterückseite mit Stecker und Abluftöffnung.	Ansicht auf die Geräteunterseite mit Ansaugöffnung.

8.9 Gerät trocken in Bereitschaft halten

- Trocknen Sie das Gerät. Lassen Sie die Restfeuchtigkeit entweichen.
- Gerät bei Zimmertemperatur lagern.

9 Störung – was tun?

GEFAHR!

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung

- Vor Reparaturarbeiten am Gerät den Anschlussstecker abziehen.
- Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.

Störung und mögliche Ursache	Mögliche Behebung	Wer führt aus?
Undichtigkeit - Dichtung defekt	Auswechseln	# Anwender
Elektrischer Anschlussstecker / Elektrokabel defekt	Anschlussstecker abziehen und Gerät sperren	# Elektrofachkraft
Gerät heizt nicht auf – Heizung defekt	Heizung tauschen	# Elektrofachkraft
Temperatur zu hoch – Steuerung oder Fühler defekt	Teil tauschen	# Elektrofachkraft
Bedienungseinheit funktioniert nicht - defekt	Teil tauschen	# Elektrofachkraft
Kühlung nicht ausreichend: Solltemperatur falsch eingestellt Speisen nich vorgekühlt Zu wenig Kühlflüssigkeit	 Solltemperatur prüfen Speisen vorkühlen Kühlflüssigkeit auffüllen	 # Anwender # Anwender # Kältefachkraft
Rolle defekt Abnutzung	 Rolle auswechseln	 # Anwender

Kundendienst, Ersatzteile

WICHTIG

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes. (Typenschild auf der Bedienblende)

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beseitigen können, wenden Sie sich bitte an Ihren *Rieber* Fachhändler oder an den *Rieber* Werkskundendienst (Adresse auf Seite 2)

Entsorgung des Geräts

Ihr Gerät besteht aus hochwertigem Material, das wieder verwendet bzw. recycelt werden kann. Zur Entsorgung trennen Sie das Gerät vom Strom. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schneiden Sie das Kabel direkt am Gehäuse ab. Lassen Sie das Produkt fachgerecht über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen entsorgen.

10. Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn

- Die Hinweise und Anweisungen der Betriebsanleitung nicht beachtet werden,
- Das Produkt nicht bestimmungsgemäß verwendet wird,
  Siehe „Verwendungszweck“ auf Seite 8,
- Umbauten und Funktionsänderungen durchgeführt werden,
- Keine Original Ersatzteile verwendet werden.

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- Rolle, Rolle mit Feststeller, Stoßecke, Federn.

Für Gewährleistungsansprüche an den Hersteller gelten die „Verkaufs- und Lieferbedingungen“ der Rieber GmbH & Co. KG.

11. Hinweise auf eingehaltene Normen, Gesetze, Richtlinien

EG-Richtlinie:	2004/108/EG	EMV Richtlinie
	2006/95/EG	Niederspannungsrichtlinie
Harmonisierte Normen:	EN 60335-1: 2007-07	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
	EN 61000-6-3: 2007-09	EMV Fachgrundnorm Störaussendung

12. Technische Daten

Typ	Volumen in Litern	Eigen-gewicht	Zulässiges Gesamtgewicht (fahrbare Thermoporte)	Gesamt-Anschluss wert in kw	Schutzart
50 K	11,7	6,9	-	-	-
50 KB	11,7	7,3	-	0,500	Ohne Heizelement spülmaschinentauglich
100 K	26	7,2	-	-	-
100 KB	26	8,3	-	0,500	Ohne Heizelement spülmaschinentauglich
600 K	33	9,2	-	-	-
600 KB	33	11	-	-	Ohne Heizelement spülmaschinentauglich
1000 K	52	12	-	-	-
1000 KB	52	17,2	-	0,300	Ohne Heizelement spülmaschinentauglich
6000 K	104	20,7	-	-	-
6000 KB	104	23,7	-	0,300	Ohne Heizelement spülmaschinentauglich
75 light	18,4	1,8	-	-	-
50	11,7	4	-	-	-
100 KS	26	6	-	-	-
Mini K	10,9	3,8	-	-	-
230 K	15,3	-	-	-	-
2 x 6000 U	2 x 104	56,5	300	-	-
2 x 6000 UB	2 x 104	59,7	300	0,380	
1000 K UNIT	52	13 / 18,5	-	0,763	
100 K UNI	26	7,7	-	-	-
500 K UNI	26	9,7	-	-	-
105 L	26	13,5	-	0,500	IP X5
1000 N	44,4	17	-	-	-
1000 H	44,4	20	-	0,763	IP X3
1000 DU	52	32	-	0,763	IP X3
1400	63,7	38,5	120	-	-
1400 U	63,7	42,5	120	0,763	IP X5
1600	70,4	41	210	-	-
1600 U	70,4	45	210	0,763	IP X5
1600 DU	78	47	210	0,763	IP X5
2000	89,7	46	210	-	-
2000 U	89,7	50	210	0,763	IP X5
3000	130	59	210	-	-
3000 U	130	63	210	0,763	IP X5
1000 C	44,4	37	-	0,250	IP X3
1600 K gekühlt	70,4	50	210	0,170	IP X3
2000 K gekühlt	89,7	80	210	0,170	IP X3
3000 K gekühlt	130	100	210	0,170	IP X3
Hybrid 140	78	61	210	3,300	IP X5
Hybrid 200	78	69	210	3,300	IP X5